

<<餐饮实训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮实训教程>>

13位ISBN编号：9787564501228

10位ISBN编号：7564501227

出版时间：2009-8

出版时间：郑州大学出版社

作者：刘长运

页数：198

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<餐饮实训教程>>

### 内容概要

《餐饮服务实训教程》一书是为了适应高等职业教育旅游与酒店管理专业教学的需要,按照高职教育培养应用型人才的要求,由郑州大学出版社组织部分高等学校及高职高专院校联合编写的高等职业教育酒店管理专业“十一五”规划教材之一。

本书共分六章和三个附录,主要介绍了饭店餐饮服务部门的服务技能和服务程序,尽量做到理论与实践相结合。

在编写过程中力图体现以下几个特点:一是针对性。

本书针对高职高专院校旅游与酒店管理专业学生的培养目标和实际需要,强调理论联系实际,注重知识与技能的相互渗透,尽可能体现高职高专教育应用型高技能人才的培养目标。

二是实用性。

本书与餐饮的实际相联系,介绍目前较为流行的餐饮服务程序,在实践上着重培养学生的技术应用能力和创新能力。

力求做到基础理论简明扼要,业务内容具体形象。

三是先进性。

本书反映了餐饮业实践和研究的新成果,在编写体例上加入了便于教学的内容,如教学目标、课前导读、典型案例、复习思考题及实训题等,另外加入了三个附录,使学生对餐饮服务英汉接待用语、餐厅服务员国家职业标准、餐饮部常用表格有更深入的了解和掌握,这使得本书教学方面的实用性和可操作性更强。

综上所述,本书是一本以能力为本位、技能与实务相结合的实用型教材。

## &lt;&lt;餐饮实训教程&gt;&gt;

## 书籍目录

1 餐饮概述 1.1 餐饮业发展概况 1.1.1 中国餐饮业发展概况 1.1.2 外国餐饮业发展概况 1.1.3 国内餐饮业发展趋势 1.2 餐饮服务的概念 1.2.1 餐厅的概念 1.2.2 餐饮服务的概念 1.3 餐饮部的地位和任务 1.3.1 餐饮部在饭店中的地位 1.3.2 餐饮部的任务 1.4 餐饮产品的特点 1.4.1 餐饮生产的特点 1.4.2 餐饮销售的特点 1.4.3 餐饮服务的特点 1.5 餐厅的种类 1.5.1 按供应时间分类 1.5.2 按风味特色分类 1.5.3 按服务方式分类

2 餐饮部的组织机构 2.1 餐饮部组织机构与职能 2.1.1 餐饮部组织机构设置的原则 2.1.2 餐饮部组织机构的一般模式 2.1.3 餐饮部各岗位职责 2.2 餐饮从业人员的素质要求 2.2.1 服务人员的思想政治素质 2.2.2 服务人员的心理素质 2.2.3 服务人员的业务素质 2.2.4 服务人员的身体素质 2.2.5 餐饮部经理的素质

3 餐饮服务基本技能 3.1 托盘 3.1.1 托盘的种类与用途 3.1.2 托盘的操作方法 3.2 餐巾折花 3.2.1 餐巾的作用 3.2.2 餐巾的种类 3.2.3 餐巾花造型的种类和应用 3.2.4 餐巾折花的基本技法和要领 3.2.5 餐巾折花范例 3.3 斟倒酒水 3.3.1 酒水服务的一般知识 3.3.2 酒水服务的技能与方法 3.4 摆台 3.4.1 中餐零点摆台 3.4.2 西餐零点摆台 3.4.3 中餐宴会摆台 3.4.4 西餐宴会摆台 3.5 上菜、分菜 3.5.1 中餐上菜、分菜 3.5.2 西餐上菜、分菜 3.6 其他服务 3.6.1 迎宾 3.6.2 送餐巾 3.6.3 小毛巾服务 3.6.4 香烟服务 3.6.5 撤换烟缸 3.6.6 撤盘、更换餐具

4 中餐服务 4.1 中餐简介 .....5 西餐服务6 宴会服务附录一 餐饮服务常用接待用语英汉对照附录二 餐厅服务员国家职业标准附录三 餐饮部常用表格参考文献

章节摘录

1 餐饮概述1.1 餐饮业发展概况人类饮食经历了由单一到多元的发展过程，逐步形成了今天的餐饮业。

当代餐饮业的火热场面向人类社会展示了未来餐饮业更为广阔的发展趋势。

1.1.1 中国餐饮业发展概况1.1.1.1 火的使用考古工作者经过考古发掘，揭示了在史前时代，古人类过着茹毛饮血的生食生活，经过漫长的岁月，原始人渐渐发现被火烧熟的肉类和坚果焦香扑鼻，而且容易咀嚼，这就成为人类结束生食时代的信号，用火烹饪成为人类区别于其他动物的重要标志之一。

距今40万年的北京人开始懂得使用火，有了最初的烹饪餐饮活动。

公元前6000年至公元前2000年左右的新石器时代，出现了陶器，使人们有了炊具、餐具和盛器。

大约在六七千年之前，生活在今日浙江省余姚市河姆渡地区的先人，已经大面积地种植水稻并饲养牲畜。

同时，人工酿酒开始出现，使得人们能以酒助兴，以肴佐酒。

火的使用及原始种植业和畜牧业的发展改善了人们的物质生活，为餐饮业的形成奠定了物质基础。

<<餐饮实训教程>>

编辑推荐

《餐饮实训教程》一书是为了适应高等职业教育旅游与酒店管理专业教学的需要，按照高职教育培养应用型人才的要求，由郑州大学出版社组织部分高等学校及高职高专院校联合编写的高等职业教育酒店管理专业“十一五”规划教材之一。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>